



# Nuovi tenori massimi di mercurio nel pesce, integratori e sale

Il regolamento UE 2022/617 del 12 aprile 2022 modifica il regolamento CE n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di **mercurio** nel **pesce** e nel **sale**.

Nel 2012 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha adottato un parere sul mercurio e sul metilmercurio negli alimenti in cui ha stabilito una dose settimanale tollerabile (**tolerable weekly intake, «TWI»**) per il mercurio inorganico pari a 4 µg/kg di peso corporeo («p.c.») e per il metilmercurio pari a 1,3 µg/kg di p.c. (entrambi espressi in mercurio) e ha concluso che l'esposizione alimentare al novantacinquesimo percentile è prossima o superiore alla TWI per tutte le fasce di età.

I consumatori, tra cui potrebbero figurare anche le **donne in gravidanza**, che assumono elevate quantità di pesce possono superare fino a circa sei volte la TWI. I feti costituiscono il gruppo più vulnerabile.

Nel parere si concludeva che l'esposizione al metilmercurio superiore alla TWI desta preoccupazione, ma si consigliava di tenere conto degli effetti benefici legati al consumo di pesce qualora fossero prese in considerazione misure per ridurre l'esposizione al metilmercurio.

Nel 2014 l'Autorità ha adottato un parere sui benefici per la salute derivanti dal consumo di prodotti ittici in relazione ai rischi per la salute associati all'esposizione al metilmercurio.

L'Autorità ha concluso che il consumo di circa 1-2 porzioni di prodotti ittici alla settimana e di fino a 3-4 porzioni alla settimana durante la gravidanza è stato associato a migliori esiti funzionali dello sviluppo neurologico dei **bambini** rispetto al mancato consumo di prodotti ittici. Tali quantità sono state anche associate a una riduzione del tasso di mortalità per coronaropatie negli adulti.

**Per fruire dei benefici del consumo di pesce** associati a 1-4 porzioni di pesce alla settimana e proteggersi dalla tossicità per lo sviluppo neurologico del metilmercurio, **il consumo di specie di pesci/molluschi con un elevato contenuto di mercurio dovrebbe essere limitato.**



Alla luce dei risultati dei pareri scientifici e della dichiarazione dell'Autorità, è opportuno **rivedere i tenori massimi di mercurio al fine di ridurre ulteriormente l'esposizione alimentare al mercurio negli alimenti.**

Per **squalo e pesce spada** si mantiene il livello attuale come limite, in attesa di ulteriori raccolte di dati, valutazioni scientifiche e conoscenze sull'efficacia dei consigli di consumo nel ridurre l'esposizione.

Inoltre con questo regolamento il Codex Alimentarius fissa un **tenore massimo di 0,1 mg/kg di mercurio nel sale** e viene introdotto il limite di **0.1mg/Kg per gli integratori.**

I prodotti alimentari elencati nell'allegato sotto legalmente commercializzati prima dell'entrata in vigore del Reg. UE 2022/617 del 12 aprile 2022 possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

3.3	Mercurio	Tenori massimi (mg/kg)
3.3.1	Prodotti della pesca e muscolo di pesce, escluse le specie elencate ai punti 3.3.2 e 3.3.3. Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) si applica al muscolo delle appendici.	0,5
3.3.2	Muscolo di pesce dei seguenti pesci: pagello mafrone ( <i>Pagellus acarne</i> ) pesce sciabola nero ( <i>Aphanopus carbo</i> ) occhialone ( <i>Pagellus bogaraveo</i> ) palamita ( <i>Sarda sarda</i> ) pagello fragolino ( <i>Pagellus erythrinus</i> ) tirsite ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ) ippoglosso ( <i>Hippoglossus species</i> ) abadeo del Sudafrica ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlin ( <i>Makaira species</i> ) rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> ( <i>Lepidorhombus species</i> ) ruvetto ( <i>Ruvettus pretiosus</i> ) pesce specchio atlantico ( <i>Hoplostethus atlanticus</i> ) abadeo ( <i>Genypterus blacodes</i> ) luccio ( <i>Esox species</i> ) palamita bianca ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) cappellano ( <i>Tricopterus species</i> ) triglia di fango ( <i>Mullus barbatus barbatus</i> ) granatiere di roccia ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) pesce vela del Pacifico ( <i>Istiophorus species</i> ) pesce sciabola ( <i>Lepidopus caudatus</i> ) sgombro serpente ( <i>Gempylus serpens</i> ) storione ( <i>Acipenser species</i> ) triglia di scoglio ( <i>Mullus surmuletus</i> ) tonno e tonnetto ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> ) squali (tutte le specie) pesce spada ( <i>Xiphias gladius</i> )	1,0
3.3.3	Cefalopodi Gasteropodi marini Muscolo di pesce dei seguenti pesci: acciuga ( <i>Engraulis species</i> ) merluzzo dell'Alaska ( <i>Theragra chalcogrammus</i> ) merluzzo bianco ( <i>Gadus morhua</i> ) aringa ( <i>Clupea harengus</i> ) pangasio basa ( <i>Pangasius bocourti</i> ) carpa (specie appartenenti alla famiglia <i>Cyprinidae</i> ) limanda ( <i>Limanda limanda</i> ) sgombro ( <i>Scomber species</i> ) passera pianuzza ( <i>Platichthys flesus</i> ) passera di mare ( <i>Pleuronectes platessa</i> ) spratto ( <i>Sprattus sprattus</i> ) siluro gigante ( <i>Pangasianodon gigas</i> ) merluzzo giallo ( <i>Pollachius pollachius</i> ) merluzzo carbonaro ( <i>Pollachius virens</i> ) salmone e trota ( <i>Salmo species</i> e <i>Oncorhynchus species</i> , ad eccezione di <i>Salmo trutta</i> ) sardina ( <i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> e <i>Sardinops species</i> ) sogliola ( <i>Solea Solea</i> ) pangasio ipoftalmo ( <i>Pangasianodon hypothalamus</i> )	0,30
3.3.4	Integratori alimentari	0,10
3.3.5	Sale	0,10

LabAnalysis e ChemService offrono un servizio analitico che garantisce limiti di rilevabilità **fino a 5 volte inferiore al limite di legge** e i nostri laboratori sono in grado di inviare i risultati in **3 giorni lavorativi**, permettendo agli operatori del settore di commercializzare prodotti in regola con le disposizioni normative e sani per i consumatori.

Se sei interessato a ricevere maggiori informazioni ti invitiamo a scrivere a:

**Francesca Bagnasco:**  
[francesca.bagnasco@labanalysis.it](mailto:francesca.bagnasco@labanalysis.it)

**Tommaso Porro:**  
[tommaso.porro@chemservice.it](mailto:tommaso.porro@chemservice.it)